



Limun



Daftar isi

Daftar isi.....	i
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Istilah dan definisi limun.....	1
4 Syarat mutu	1
5 Cara pengambilan contoh.....	2
6 Cara uji	2
7 Syarat penandaan	3
8 Cara pengemasan	3





Limun

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, istilah dan definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan limun.

2 Acuan

- SNI 01-2972-1992, *Limun*.
- SNI 19-0429-1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat*.
- SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*.
- SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula*.
- SNI 01-2893-1992, *Cara uji pemanis buatan*.
- SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan tambahan makanan /bahan pengawet*.
- SNI 01-2895-1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*.
- SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*.
- SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*.

3 Istilah dan definisi limun

Salah satu produk minuman ringan yang mengandung gula, CO₂ dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan yang diizinkan

4 Syarat mutu

Tabel 1 Spesifikasi persyaratan mutu limun

No.	Janis uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan :		
1.1	Bau	-	normal
1.2	Rasa	-	normal
1.3	Warna	-	normal
2	Gula (dihitung sebagai sakarosa), b/b	%	6 — 15

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
3	Bahan tambahan makanan :	-	
3.1	Pemanis buatan (sakarín, siklamát)	-	tidak boleh ada
3.2	Pewarna tambahan	-	sesuai SNI 01-0222-1995
3.3	Pengawet	-	sesuai SNI 01-0222-1995
4	Tekanan gas CO ₂ (pada suhu ruang 27°C - 30°C)	psi	20 – 70
5	Cemaran logam :		
5.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 0,2
5.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 2,0
5.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 5,0
5.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0/250,0 *)
6	Arsen As)	mg/kg	maks. 0,1
7	Cemaran mikroba :		
7.1	Angka lempeng total	koloni/ml	maks. 2,0 x 10 ²
7.2	Bakteri coliform	APM/ml	maks. 20
7.3	E. coli	APM/ml	< 3
7.4	Salmonella	per 25 ml	negatif/25 ml
7.5	S. Aureus	koloni/ml	0
7.6	Vibrio sp	-	negatif/25 ml
7.7	Kapang	koloni/ml	maks. 50
7.8	Khamir	koloni/ml	maks. 50
*) Untuk yang dikemas dalam kaleng			

5 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0429-1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat*.

6 Cara uji

6.1 Keadaan bau dan rasa

Cara uji keadaan bau dan rasa sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.

6.2 Tekanan gas

Tekanan gas CO₂ dalam botol limun diukur dengan manometer pada suhu kamar. Hasil dinyatakan dalam atmosfer.

6.3 Persiapan contoh uji kimia

Contoh dimasukkan ke dalam gelas piala, dialih tuangkan di antara dua gelas piala beberapa kali sehingga tidak mengandung CO₂.

6.4 Gula

Cara uji gula sesuai dengan SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula*, butir 3.

6.5 Pemanis buatan

Cara uji pemanis buatan sesuai dengan SNI 01-2895-1992, *Cara uji pemanis buatan*.

6.6 Pewarna tambahan

Cara uji pewarna tambahan sesuai dengan SNI 01-2893-1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*.

6.7 Pengawet

Cara uji pengawet sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan tambahan makanan/bahan pengawet*.

6.8 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*.

6.9 Arsen

Cara uji arsen sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam*.

6.10 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

7 Syarat penandaan

Sesuai dengan peraturan Departemen Kesehatan R.I. yang berlaku tentang label dan periklanan makanan.

8 Cara pengemasan

Limun dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id